

# Pizza z brambor

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

- Brambory 4 ks
- Cibule 1 ks
- Rajče 1 ks
- Paprika 0.5 ks
- Kyselá okurka 1 ks
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Provensálské koření 1 špetka
- Tvrdý sýr 1 hrst

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

## Postup:

Cibuli, rajčata, okurky, papriku pokrájíme na plátky. Brambory oloupeme, nahrubo nastrouháme a vymačkáme přebytečnou vodu. Na pánvi zatím rozpálíme olej, vymačkané brambory rozložíme na pánev a lehce osolíme. Chvilí opečeme, až spodní strana zezlátne, bramborovou placku převrátíme opečenou stranou nahoru. Osolíme a rozložíme na ni kousky cibule, okurky, papriky, rajčat a zalijeme rozšlehaným vejcem. Přikryjeme pokličkou a chvilí podusíme. Brambory se musí propéct a zelenina lehce změkhnout, trvá to pár minut. Až je spodní strana zlatavá, posypeme placku sýrem a provensálským kořením a pod pokličkou necháme sýr roztéct.